

pavonidea® 

www.pavonidea.com



Le Ricette dell'Amore

Stampi in 100% silicone platinico
flessibili e antiaderenti
per cottura e surgelazione.



STAMPI IN 100% SILICONE PLATINICO

FLESSIBILI E ANTIADERENTI

PER COTTURA E SURGELAZIONE

Gli stampi PAVONIDEA permettono la realizzazione di cibi dolci e salati: lievitati, cotti in forno o nel microonde, mousse da raffreddare nel frigorifero o semifreddi che richiedono il raffreddamento nel congelatore.

L'utilizzo degli stampi è semplicissimo, proprio grazie alle caratteristiche intrinseche del materiale, morbido, flessibile e antiaderente, che permette di sfornare qualsiasi tipo di preparato in modo facile e veloce, ottenendo sempre forme perfette. Al primo utilizzo è necessario lavare lo stampo in lavastoviglie e imburrrarlo prima di versare al suo interno l'impasto.

Inoltre, la grande varietà di forme e dimensioni, permette di soddisfare qualsiasi esigenza, anche quelle dei più piccoli, rendendo la preparazione divertente e gratificante.



ADATTI PER LA SURGELAZIONE
FINO A -40°C



ADATTI PER IL FORNO ELETTRICO O A GAS
FINO A +280°C



ADATTI ALLA COTTURA IN MICROONDE - NO CRISP



RISPARMIO DI ENERGIA E DEI TEMPI DI COTTURA:
FINO A -30%



LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE



NON UTILIZZARE LAME O UTENSILI AFFILATI



NON ESPORRE A FIAMMA VIVA



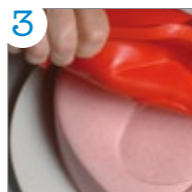
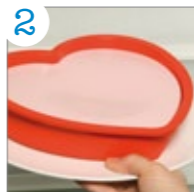
NON POSIZIONARE SU FONTI DI CALORE DIRETTE

Cottura



1. Versare il composto nello stampo
2. A cottura ultimata, sfornare
3. Lasciare raffreddare e togliere dallo stampo
4. Ricoprire, decorare e Buon Appetito!

Surgelazione

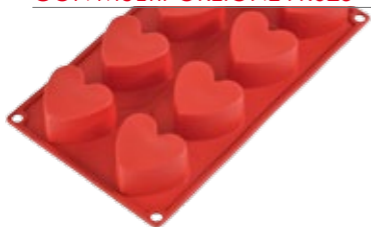


1. Versare il composto nello stampo
2. Raffreddare
3. Togliere dallo stampo
4. Buon Appetito!

Muffin alle MORE

CON MULTIPORZIONE FR025

Ricetta - Dilettanti in Cucina
dilettantiincucina.blogspot.com



INGREDIENTI:

2 uova
100 gr di margarina
200 gr di farina lievitante
150 gr di yogurt intero
100 gr di zucchero
more
1 limone
un po' di melissa

PREPARAZIONE:

Mettere in un pentolino le more, un po' di zucchero e del succo di limone e farle cuocere prestando attenzione che non si brucino, eventualmente aggiungendo un goccio d'acqua.

In una ciotola amalgamare le uova allo zucchero, quindi aggiungere la margarina ammorbidita e mescolare. Aggiungere anche lo yogurt e mescolare. Per ultima aggiungere la farina. Riempire lo stampo per muffin per metà.

Versare un cucchiaino del composto di more (tenerne da parte un pò per la guarnizione finale) per ogni stampino e riempire poi con il resto del composto.

Infornare per 20 minuti a 180°.

Una volta cotti, sfornare e aspettare che si raffreddino; dopodichè sfornare e sistemare su un piatto versandoci sopra ancora un pò di more e sughetto.

Decorare con una spolverata di zucchero a velo qualche fogliolina di melissa e un pò di composto di more.



CUOR di PISTACCHIO

CON CHOCO-ICE LOVE

Ricetta - Profumi&Sapori
noidueincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

200 gr cioccolato fondente al 50%

200 gr crema al pistacchio

CREMA AL PISTACCHIO:

250 gr cioccolato bianco

150 gr pistacchio di Bronte

250 panna fresca senza zucchero

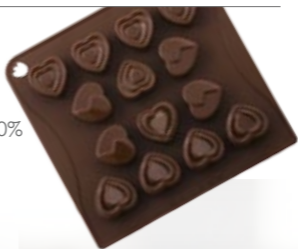
50 glucosio

50 burro

PREPARAZIONE:

Per prima cosa, è necessario preparare la crema: polverizzare il pistacchio, utilizzando un robot da cucina o, meglio, il macinacaffè. Bisogna ottenere una farina piuttosto fine. Riscaldare la panna fino quasi al bollore, spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato bianco e la farina di pistacchio. Mescolare finché non sarà perfettamente sciolto. Aggiungere il glucosio e il burro e mescolare ancora. La crema si rapprenderà dopo qualche ora in frigorifero.

Sciogliere il cioccolato fondente e riempire completamente i cioccolatini. Capovolgere lo stampo, facendo scolare il cioccolato in eccesso. Livellare con una spatola e fare indurire. Riempire con la crema al pistacchio fino a tre quarti. Alla fine, chiudere il cioccolatino, versando altro cioccolato fondente e livellando bene con la spatola. Fare indurire e sfomare delicatamente.



MATCHA CAKES

CON MULTIPORZIONE FR064

Ricetta - Bread And Butter
my-breadandbutter.com

INGREDIENTI:

- 1 yogurt magro
- 1 vasetto di farina e lievito
- 1 vasetto di latte scremato
- 2 uova
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di matcha

PREPARAZIONE:

Con una frusta elettrica lavorare le uova con lo zucchero e il miele, poi aggiungere lo yogurt, il latte, il matcha e la farina setacciata. Lavorare finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Versare il composto negli stampi e cuocere per 30 minuti in forno statico a 180°. Una volta cotti, aspettare che si raffreddino leggermente e sfornare.



BISCOTTI FRIABILI

CON SPRINGCOOKIES

Ricetta - Olio e Aceto
blog.giallozafferano.it/olioeacetoblog

INGREDIENTI:

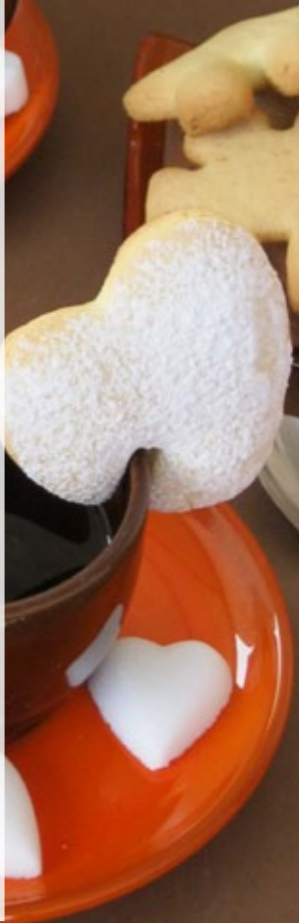
400 gr di farina per dolci
125 gr di burro fuso
125 gr di zucchero
2 uova
un pizzico di sale
buccia di un limone
1 bustina di lievito
Zucchero a velo

PREPARAZIONE:

*Per realizzare l'impasto è stato utilizzato il Bimby, ma si può seguire lo stesso procedimento impastando a mano o con una impastatrice.

Mettere nel boccale la buccia del limone e grattugiare 20 secondi velocità 9. Aggiungere la farina, il burro fuso, lo zucchero, le uova, il sale e il lievito 40 secondi velocità 7. Fare riposare in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola. Passato il tempo, stendere la pasta con il mattarello alta mezzo centimetro e realizzare i biscotti.

Riporre nelle teglie da forno, ricoperte con la carta da forno, ed infornare fino alla loro doratura a 180°. A fine cottura cospargere di zucchero a velo.



SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON MULTIPORZIONE FR060

Ricetta - BlogFamily
blogfamily.it

INGREDIENTI:

1/2 lt di panna da montare
120 gr zucchero a velo vanigliato
3 albumi
crema di nocciole spalmabile o
nocciolata
granella di nocciole

DECORAZIONE:
topping al cioccolato

PREPARAZIONE:

Montare molto bene gli albumi e lo zucchero vanigliato, come se fosse una meringa. Montare la panna, con molta delicatezza e un po' alla volta unire i due composti facendo attenzione a non smontare il tutto fino ad ottenere un composto soffice e consistente al tempo stesso,

aggiungete al composto, sempre un po' alla volta 3/4 cucchiaini di nocciolata o una quantità tale da soddisfare il vostro palato aiutandovi con una spatola in silicone

Con il cucchiaino riempite le monoporzioni mettendo qualche cucchiaino di crema spalmabile alle nocciole ogni tanto alla fine mettete della granella di nocciole e con la mano pressate bene. Mettere in freezer per 24 ore circa. Sformare e decorare con il topping al cioccolato o del gusto che voi preferite e servite dopo dieci minuti dando il tempo al vostro dolce di ammorbidirsi.

NB: il vostro semifreddo deve essere ghiacciato nel momento della sformatura altrimenti il risultato non sarà perfetto.



CIOCCOLATINI

ALLE AMARENE CON CHOCO-ICE LOVE

Ricetta - Aria in Cucina
ariaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

200 gr di cioccolato bianco
gocce di colorante rosso
amarene

PREPARAZIONE:

Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria. Una volta fuso del tutto, aggiungere le gocce di colorante sino a raggiungere la tonalità desiderata. Spennellare con un pennello in silicone gli stampi di cioccolato rosa, e far colare il cioccolato in eccesso. Lasciare indurire in frigorifero, poi posizionare all'interno di ogni cuore un'amarena e ricoprire di altro cioccolato. Stando sempre attenti a far colare l'eccesso, lasciare solidificare completamente in frigorifero prima di sfornare.



Frittatine al FARRO

E FIORI DI GIUDA

CON MULTIPORZIONE FR064

Ricetta - Il Dolce lo porto io
ildolceloportio.it

INGREDIENTI:

3-4 pugni di fiori di Giuda
100 g di farro
3 uova
2 bicchieri di latte
2 cucchiari scarsi di farina
qualche cubetto di pancetta
sale
spezie

PREPARAZIONE:

Sbollentare il farro in acqua salata (si può frullare in piccoli granelli, in questo modo si cucina prima e nell'impasto delle frittatine si amalgama meglio). Intanto in un recipiente rompere le uova, aggiungere i fiori, sale, spezie, olio, pancetta e la farina sciolta nel latte.

Una volta pronto, aggiungere anche il farro, con un cucchiario di Parmigiano Reggiano e mescolare bene.

Versare l'impasto nello stampo; è importante non mettere troppo composto negli stampini, poiché nella cottura a microonde le frittate tendono a crescere e si rischia una fuoriuscita! Quindi riempiamo fino a circa 3/4. Infornare a 650 W per 7-8 minuti.

Una volta pronte lasciare raffreddare qualche istante e sformare le frittatine su un piatto.

Guarnire a piacimento con qualche ciuffetto di insalata e un filo di aceto balsamico di Modena.



CUORE CON LAMPONI

CON TORTIERA FRT151

Ricetta - Olio e Aceto
blog.giallozafferano.it/olioeacetoblog

INGREDIENTI:

3 bicchieri di farina per dolci
3 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di olio
2 bicchieri di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
5 cucchiaini di lamponi sciroppati
zucchero a velo
confettura di fragola

PREPARAZIONE:

In una ciotola montare le uova a neve, con le fruste elettriche, aggiungere lo zucchero e continuare a lavorare il composto finchè non risulti spumoso. Unire la farina ed il lievito setacciati, l'olio e la vanillina, continuare a lavorare e a poco a poco unire il latte; lavorare per almeno 10 minuti; unire i lamponi e mescolare delicatamente con un cucchiaino.

Versare il composto nello stampo e infornare a 180° per 45 minuti. Appena è cotto sfornare e lasciare raffreddare. Dopodichè cospargere con lo zucchero a velo, decorare con la confettura, e servire.



Un cuore nel CUORE

CON MULTIPORZIONE FR064

Ricetta - Cucchiaino e Pentolone
cucchiaioepentolone.blogspot.com

INGREDIENTI:

250gr di farina00
130gr di zucchero
200gr di latte
70gr di olio di semi
mezza bustina di lievito +
la punta di cucchiaino di
bicarbonato
1 uovo

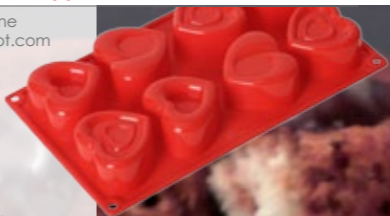
4 cucchiaini di cacao amaro

PER IL CUORE AL COCCO:

130gr di cocco rapè
130gr di zucchero
1 albume
1 cucchiaino di maizena
40gr di panna

PREPARAZIONE:

Preparare il cuore di cocco montando l'albume a neve ferma con lo zucchero, unire delicatamente il resto degli ingredienti e tenere da parte. Preparare i muffin mescolando separatamente gli ingredienti secchi e quelli umidi, unirli mescolando velocemente quindi versare metà impasto negli stampini, unire un cucchiaino abbondante di ripieno al cocco e coprire col resto dell'impasto dei muffin, infornare a 180° e cuocere per 20-25 minuti. Decorare con cioccolati bianco e fondente fusi.



CUOR di caffè

CON TORTIERA FRT157

Ricetta - Aria in Cucina
ariaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI:

500 gr di panna fresca
300 gr di latte
150 gr di zucchero
1 stecca di vaniglia
16 gr fogli di gelatina
1 lattina di Coffee drink al latte
chococaviar - gocce di
cioccolato

PREPARAZIONE:

Scaldare la panna con il latte, lo zucchero, la lattina di coffee drink al latte e la bacca di vaniglia, senza mai far bollire il tutto.

Scaldare a parte 3 cucchiari di latte e sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata.

Unire la gelatina al composto panna, avendo cura di togliere la stecca di vaniglia.

Mescolare delicatamente fino ad assorbimento completo della gelatina e versare nello stampo. Lasciare raffreddare in frigo per almeno 6 ore.

Decorare a piacere con topping al cioccolato e chococaviar.



PLATINUM
100% SILICONE



pavoni
ITALIA

www.pavonitalia.com

PAVONI ITALIA S.p.A.
Via E. Fermi, s.n - 24040 Suisio (BG) - ITALY
Tel. +39 035 4934111 Fax +39 035 4948200
www.pavonidea.com info@pavonidea.com